

# User's Manual

## XS Model Series

Instrucciones en español al reverso de este folleto

208-6-1
240-6-1
208-8-1
240-8-1
208-8-3
240-8-3
208-12-3
240-12-3
208-14-3
240-14-3



**For Service Call**
**888-994-7636**




1055 Mendell Davis Drive, Jackson MS 39272 I Phone 888-994-7636 I Fax 601-373-9587

PART NUMBER 158631 REV A (11/10)

INTEK®

# Table of Contents



# Installation

## Location & Placement

The Intek Steamer is designed to be placed on a standard, commercial kitchen countertop or on a stainless steel stand. Check with your local health department, but a hood or vent is usually not required for the steamer. Therefore, it may be placed anywhere in the kitchen.

## Leveling

The steamer must be installed in a level condition.

Countertop Placement
For countertop installation, a non-slip rubber coating is installed on the bottom of the steamer legs. This will keep the steamer from sliding on the countertop under normal use. Adjust the four legs as needed to level the steamer.

On a stand
If installing the unit onto a stand, bolt the unit(s) in place at the four locations on the bottom of the cooker, using the hardware provided with the stand. Level the unit(s) by adjusting the four legs on the stand.

## Electrical Supply

The Intek Steamer has been designed, manufactured, and tested to meet or exceed the standards of safety set forth by Underwriter's Laboratories, Inc. If any of these instructions are not completely understood, or you have any doubt as to whether your supply receptacle is of the correct voltage, amperage, or you have any doubt as to whether your supply is properly grounded, consult a qualified electrician or serviceman.

## Water Connection

(Auto-Fill Models Only)

The appliance must be connected to a water supply not exceeding 60PSI. Use an NSF approved appliance hose with a ¾" garden hose type connection to connect from a spigot /shut - off valve to the steamer. It must also be installed with adequate backflow protection to comply with applicable Federal, State, and Local codes.

To operate, simply turn water supply ON and press the ON Pushbutton. The reservoir will automatically fill to the maximum operating level while the unit preheats to the Hold, Standby, or Cook temperature, depending on Model and settings.

**IMPORTANT - Always keep level sensing probes (located inside reservoir) clean. This will help insure proper working conditions.**

## Power Requirements

The receptacle requirements vary between models. AC power requirements are listed on the data plate located on the rear of the unit. Note that the receptacles that accept the plugs are commonly used in both 208 volt and 240 volt installations. Make sure the voltage at the supply receptacle is within +/- 10% of the voltage listed on the cooker's data plate. Connection to any other voltage may permanently damage your cooker or cause premature component failure. This type of damage is NOT covered by the warranty.

## Hard Wire Option

Optionally, a permanent supply connection may be made using rigid or flexible conduit. Consult a qualified electrician or serviceman to ensure all wiring is performed to electrical codes.

## Grounding

To reduce the risk of shock in the event of an electrical short circuit, this appliance must be grounded. The unit is equipped with a cord having a grounding wire and plug, which must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded. Under no circumstances should the plug be cut or bent to fit a receptacle other than the one specified.

## In-Field Modifications

Any in-field modifications made without written authorization from the Engineering Department will void your warranty. Please call 888-994-7636 to reach the Engineering Department.

## Daily Preparation

Preparing the steamer for use each day requires very little time and effort. Simply fill the steamer with water and preheat.

## Filling with Water

At the beginning of each day, pour three gallons of ordinary tap water into the bottom of the cooker. Water usage will depend on what products you are cooking and the length of time the door is open. In most cases three gallons of water will last several hours or more. When the ADD WATER indicating light and buzzer come on, simply refill the unit with water and continue. If a shutdown occured during cooking, the cycle will resume at the point it stopped. However, a time adjustment may be necessary due to the temperature of the water that the unit was filled with.

## Preheating

For best results, the cooker should be preheated before starting the first cook cycle of the day. With the water reservoir full and the unit turned on, turn the timer to 15 minutes and the thermostat to 200°F . When the cycle is complete, the unit will switch to the HOLD mode, at which time the cooker is ready for use.

## Cooking

To begin cooking, place the food to be cooked into the steamer and set the timer to the desired cooking time. When the cycle is complete, the cooker will automatically switch to HOLD mode.

You can check the food at anytime during the cook cycle. Just open the door, check the food, and reclose the door. YOU DO NOT HAVE TO TURN THE UNIT OFF.

## Holding

Start and follow preheating instructions before holding. To hold food, turn the timer to the HOLD position. The cooker automatically enters the HOLD mode when the cook cycle time expires. However, manual adjustment to the HOLD position is needed to turn off the end-of-cycle buzzer. To prevent the growth of harmful bacteria, it is recommended that you hold food at a temperature of 150˚F or higher.

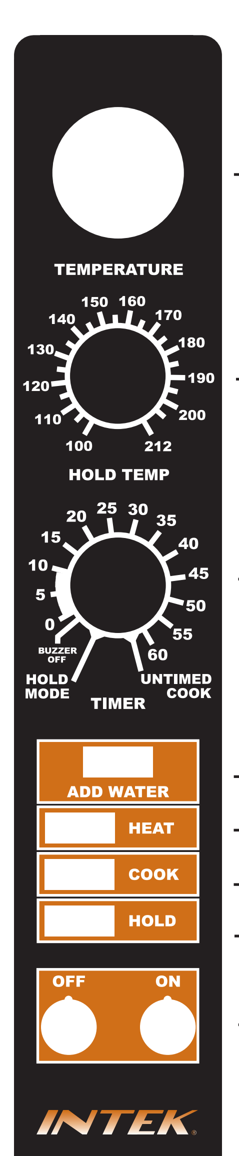
## Cleaning

At the end of each day the steamer should be drained and cleaned. First, turn the cooker off and allow a few minutes for it to cool down. Use caution when draining a warm or hot steamer. Clean with mild detergent, rinse and leave the door ajar.




# General Information

## Control Panel




Holding Temperature

Thermostat

Cook Cycle Timer

ADD WATER Light

HEAT Light

COOK Light

HOLD Light

ON & OFF Buttons

Service Door. All components can be serviced through this panel.

Be sure a 4" steam table pan is used under each steamer.

Do not remove the legs at the bottom of the steamer.




**These cook times are to be used as a guideline. Times will vary with each kitchen.**

| Vegetables | Net Amount | Cook Time | Pan Type |
|---|---|---|---|
| Asparagus, Frozen Spears | 5 lbs | 7 min | Perforated |
| Green Beans, Frozen | 10 lbs | 12 min | Perforated |
| Lima Beans, Frozen | 10 lbs | 13 min | Perforated |
| Broccoli, Frozen Spears | 10 lbs | 12 min | Perforated |
| Broccoli, Fresh | 10 lbs | 15 min | Perforated |
| Carrots, Whole Baby | 5 lbs | 8 min | Perforated |
| Cauliflower, Florets | 8 lbs | 10 min | Perforated |
| Corn, Frozen Whole Kernel | 12 lbs | 15min | Perforated |
| Corn, 6" Cob Ears | 5.5 lbs | 13 min | Perforated |
| Mixed Vegetables, Frozen | 5 lbs | 7 min | Perforated |
| Peas, Frozen | 5 lbs | 7 min | Perforated |
| **Rice** | | | |
| Sticky, 1:1 Water to Rice | any | 25 min | 2.5" Solid |
| Par Boiled, 2:1 Water to Rice | any | 35 min | 2.5" Solid |
| **Seafood** | | | |
| Shrimp, Thawed | 16-20 ct | 10 min | Perforated |
| Lobster Tail, Fresh | | 11 min | Perforated |
| Lobster, 2 lbs live | | 9-10 min | Perforated |
| Snow Crab, Frozen | | 7 min | Perforated |
| **Meat** | | | |
| Hamburger Patties, Frozen | 3 lbs | 20 min | Perforated |
| Hot Dogs, Beef, 8 to a lb (240 ct) | 30 lbs | 20 min | Perforated |
| Hot Dogs, Beef, 4 to a lb (200 ct) | 50 lbs | 30 min | Perforated |
| **Potatoes** | | | |
| Potatoes, Whole 8oz (100 ct) | 10 lbs | 45 min | Perforated |
| Potatoes, Quartered | 8 lbs | 16 min | Perforated |




**For faster cook times in the Intek, try one or more of the following methods.**

## General Tips

• Keep hold temperature dial at 200°F for fastest recovery.

• DO NOT PUT LIDS OVER PRODUCTS. This will double or sometimes triple cook times. The only products you may want to put lids on are soups, sauces, and anything desired crunchy.

• USE PERFORATED PANS WHENEVER POSSIBLE. You can put a solid pan on the rack beneath the product cooking to catch drips.

• If you must use a solid pan, pour one cup of water in the pan per pound of product being cooked. This shortens cook times and helps cook more evenly.

• Use of deeper solid pans will increase your cook times by 10-40%. The shallower the solid pan, the better. For example: Ten pounds of frozen loose corn will take less time if cooked in two 2.5" pans rather than one 4" pan.

## High Volume/A la Carte

During high volume times or if your staff opens and closes the compartment door often, turn the timer all the way to UNTIMED COOK. This will shorten the recovery time between batches.

**Frozen Vegetables:** In perforated pans, roughly a minute per pound and a minute per pan. For example: 15 lbs of corn in 3 perforated pans will take approximately 18 minutes.

**Dry Pasta:** Preheat water in 4" solid pan. Add pasta. Cook time is similar to stove top, but stirring is not necessary.

**Rice:** Do not cover. Institutional rice takes about 35 minutes and all others take about 25 minutes. Use 1.8 parts water to 1 part rice. For example: For 5 cups of rice you need 9 cups of water. The steamer is a great rice cooker.

**Pre-cooked Breakfast Meat:** Pre-cooked sausages and bacon can be rethermalized by steaming the product until internal temperature reaches 165°F (20-30 minutes). Hold at 160°F.

**Scrambled Eggs:** Cover the bottom of a solid 4" pan with plastic wrap and fill with eggs. Cook until done, around 25 minutes. Do not stir. Invert the eggs into another solid 4" pan. Eggs will not stick because of the plastic lining, saving time with clean up. Hold at 160°F.

**Frozen Pancakes:** Simply layer them in a perforated pan and steam for 6-10 minutes until their internal temperature reaches 150°F. Hold at 140°F.

**Cornbread:** Use milk instead of water in your recipe and cook for 15 minutes or until a knife inserted comes out clean. Do not cover. It will be moist, but not soggy.



# Warranty

## 1 Year Parts & Labor Warranty

**Unified Brands (UB) warrants that your Intek steam cooker will be free of defects in material and workmanship under normal use for a period of one (1) year from the date of shipment from the factory.**

**During the warranty period, UB agrees to repair or replace, at it's option, F.O.B. factory, any part which proves to be defective due to defects in material or workmanship, provided the equipment has not been altered in any way, and has been properly installed, maintained, and operated in accordance with the instructions in the Owner's Manual.**

**During the warranty period, UB also agrees to pay any factory authorized equipment service agency (within the continental United States and Canada) for reasonable labor required to repair or replace parts due to defects in material or workmanship, provided the service agency has received advance approval from UB factory service to perform the repair or replacement. This warranty includes travel time not to exceed two hours and mileage not to exceed 50 miles (100 miles round trip), but does not include post start-up assistance or training, tightening of loose fittings or external electrical connections, minor adjustments, maintenance or cleaning. UB will not reimburse the expense of labor required to repair or replace parts after the two year warranty period.**

**Proper installation is the responsibility of the dealer, owner-user, or installing contractor and is not covered by this warranty. While UB products are built to comply with applicable standards for manufacturers, including Underwriter's Laboratories (UL) and the National Sanitation Foundation (NSF), it is the responsibilty of the owner and installer to comply with any applicable local codes that may exist.**

**UB makes no other warranties or guarantees, whether expressed or implied, including any warranties of performance, merchantability, or fitness for any particular purpose. UB's liability on any claim of any kind, including negligence, with respect to the goods and services covered hereunder, shall in no case exceed the price of the goods and services, or parts thereof, which give rise to the claim. In no event shall UB be liable for special, incidental, or consequential damages, or damages in the nature of penalties.**

**This constitutes the entire warranty, which supersedes and excludes all other warranties, whether written, oral or implied.**


INTEK®




# Manual del Usuario

## Series Modelo XS

208-6-1

240-6-1

208-8-1

240-8-1

208-8-3

240-8-3

208-12-3

240-12-3

208-14-3

240-14-3



**Para Servicio LLame al 888-994-7636**




1055 Mendell Davis Drive, Jackson MS 39272 I Phone 888-994-7636 I Fax 601-373-9587

PART NUMBER 158631 REV A (11/10)

INTEK®

# Tabla de Contenido

## Ubicación & Posición

El steamer de INTEK esta diseñado para ser ubicado en el mezón de una cocina comercial o en el soporte especial del de acero inoxidable producido. Confirme con su departamento local de salud, ya que una campana extractora o ventilacion usualmente no son necesarias para el steamer, lo que hace que el Steamer pueda ser ubicado en cualquier parte de la cocina.

## Nivel

Cuando instale el steamer, la base del equipo debe quedar al mismo nivel.
**En el Mesón de la Cocina:**
La base de las patas del Steamer tiene una cubierta de caucho antideslizante que mantiene el Equipo firme durante su uso normal. De acuerdo a la forma de su mesón, ajuste la altura de las patas para que todo el Steamer quede al mismo nivel.
**Soporte Especial INTEK:**
Cuando instale la unidad en el soporte especial INTEK para el Steamer, atornille la unidad en los cuatro agujeros en la base del equipo usando la herramienta especial que se le entrega con el soporte. Nivele la unidad ajustando las cuatro patas del soporte.

## Conexión de Agua

(SÓLO MODELOS DE LLENADO AUTOMÁTICO)

El aparato debe estar conectado a un suministro de agua que no exceda los 60 PSI. Utilice una manguera especial para el aparato, aprobada por la NSF, con una conexión del tipo usado para mangueras de jardín de ¾"para unir una válvula o llave de paso con la vaporera. También debe instalarse con una protección adecuada contra reflujo, para cumplir con los códigos aplicables locales, estatales y federales.

Para operar este aparato, sólo tiene que abrir la llave del agua y presionar el botón ON (Encendido). El depósito se llenará automáticamente al máximo nivel de operación, mientras que la unidad se precalienta a la temperatura de cualquier modalidad seleccionada ("Hold" o mantener, "Standby" o aguardar, o "Cook" o cocinar), dependiendo del modelo y de la configuración.

**IMPORTANTE**
Siempre mantenga limpios los sensores de nivel que se encuentran dentro del depósito. Esto ayudará a asegurar una condiciones de trabajo adecuadas.

## Fuente de Electricidad

El steamer de INTEK ha sido diseñado, fabricado y probado para cumplir y superar los estándares de seguridad impuestos por Underwriter´s Laboratorios Inc. Si usted no entiende alguna de estas instrucciones o tiene alguna duda de si el enchufe al que se va a conectar el Steamer tiene el correcto, voltaje, amperaje o polo a tierra, consulte a un electricista calificado o su proveedor de servicios.

## Requerimientos de Electricidad

Los requerimientos de la toma de corriente varían de acuerdo a los modelos. Los requerimientos de AC POWER están escritos en la placa de la fecha ubicada en la parte posterior de la unidad. Note que la toma de corriente que acepta los enchufes se usan usualmente en los dos voltajes 208 y 240 voltios.
Asegúrese que el voltaje en la toma de corriente, la fuente de energía es de un voltaje de más o menos 10% del voltaje que se encuentra en la placa de la fecha de fabricación.

## Requerimientos de Electricidad (con't)

Conectar el equipo a otro voltaje puede causar en el equipo un daño permanente o causar el daño prematuro a sus componentes. Esta clase de daños NO los cubre la garantía.

## Conexión Directa

De manera opcional usted puede realizar una conexión eléctrica permanente usando un conductor rígido o flexible. En esta modalidad, consulte a un electricista calificado o a su proveedor de servicios técnicos para asegurar que todo el cableado esta bajo los códigos de electricidad.

## Polo a Tierra

Para reducir el riesgo de electrocución o choque eléctrico en el momento de un corto circuito, este equipo debe tener un polo a tierra. La unidad esta equipada con un cable que posee un alambre de polo a tierra y un enchufe que debe ser enchufado en un tomacorriente especial que esta instalado como polo a tierra, Bajo ninguna circunstancia se puede cortar o doblar este cable para adaptarlo a otro tipo de toma eléctrica diferente a la especificada.

## Modificaciones en su Sitio

Cualquier modificación al equipo que se realice sin una autorización escrita del departamento de ingeniería anula la garantía. Por favor llame al 888-994-7636 para comunicarse con el departamento de Ingeniería.





## Preparación Diaria

Preparar el steamer para su uso diario requiere de muy poco tiempo y esfuerzo, es muy sencillo. Simplemente llene el Steamer con agua y recaliéntelo.

## LLenado con Agua

Al comenzar cada día, eche tres galones de agua corriente de la llave del lavaplatos en el fondo del equipo. El uso de de agua va a depender de que productos va a cocinar y de la cantidad te tiempo que la puerta del Steamer este abierta. En la mayoría de los casos tres galones de agua pueden varias horas. Cuando la luz y la alarma de agregar agua (ADD WATER) se encienda, simplemente vuelva a llenar la unidad de agua y continúe. Si el equipo se apaga mientras esta cocinando, el ciclo del tiempo de cocción se mantendrá en el mismo punto cuando vuelva a prender el equipo; sin embargo un ajuste en tiempo puede ser necesario debido a la temperatura del agua con la que la unidad fue llenada nuevamente.

## Precalentamiento

Para mejores resultados, antes de preparar la primera comida del día, el Steamer debe ser precalentado antes de empezar a cocinar. Con el tanque de agua lleno y la unidad prendida (On), ajuste el reloj para 15 minutos y el termostato en 200˚F. Cuando el ciclo se complete la el equipo se pondrá en el modo HOLD (modo para mantener la temperatura); en este momento el Steamer esta listo para empezar a cocinar.

## Cocinar

Para empezar a cocinar, ubique los alimentos que vaya a preparar en las bandejas dentro del Steamer, seleccione el tiempo de cocción, cuando este ciclo se haya completado, el equipo automáticamente cambiará al modo HOLD (modo para mantener la comida caliente). Usted puede revisar la comida en cualquier momento durante el tiempo de cocción, sólo abra la puerta, revise sus alimentos y vuelva a cerrar la puerta; para esto NO ES NECESARIO APAGAR LA UNIDAD.

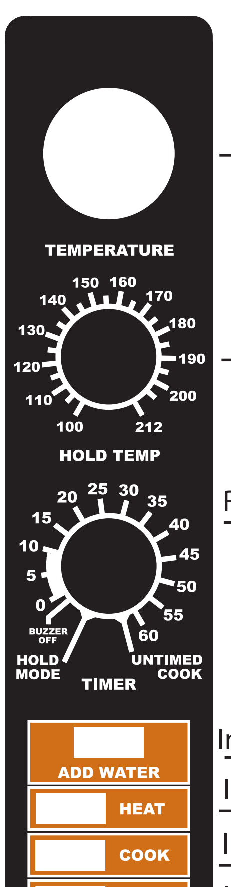
## Mantener los Alimentos Calientes (HOLD)

Inicie con las instrucciones de precalentado antes de usar este modo. Para mantener los alimentos calientes después de cocinarlos, gire la perilla del reloj al modo de HOLD. El Steamer después de haber terminado el tiempo de cocción pasa automáticamente a este modo, sin embargo se debe hacer un ajuste manual al modo HOLD para apagar que la alarma deje de sonar. Para prevenir el crecimiento de bacterias, se recomienda que usted mantenga los alimentos calientes a 150˚F o más.

## Limpieza

Al finalizar cada día el agua steamer debe ser drenada y el equipo debe ser limpiado. Primero apague el equipo y espere un momento a que se enfríe, Tenga mucho cuidado cuando este drenando líquidos tibios o calientes. Limpie el equipo con detergente suave, enjuague y deje la puerta abierta.

## Panel de Control




Termómetro

Termostato

Reloj -Tiempos de Cocción

Indi cador: ADICIONAR AGUA

Indicador: Calentador Prendido

Indicador: Cocinar

Indicador: HOLD (Mantener los alimentos Calientes)

Botones: Encendido ON /Apagado OFF



A través de este panel, se da mantenimiento a todas las partes del equipo.

Asegúrese de usar la bandeja de 4" en la base de cada Steamer.

No remueva las patas de la base del Steamer.




# Tiempos de Cocción

**Estos tiempos de cocción son una guia y pueden variar deacuerdo a cada cocina.**

| Vegetales | Cantidad | Tiempo de Cocción | Tipo de Bandeja |
|---|---|---|---|
| Espárragos, Congelados | 5 lbs | 7 min | Perforada |
| Habichuelas, Congeladas | 10 lbs | 12 min | Perforada |
| Fríjoles Verdes, Congelados | 10 lbs | 13 min | Perforada |
| Brócoli, Congelado | 10 lbs | 12 min | Perforada |
| Brócoli, Fresco | 10 lbs | 15 min | Perforada |
| Zanahorias Bebe Enteras | 5 lbs | 8 min | Perforada |
| Coliflor, Arbolitos | 8 lbs | 10 min | Perforada |
| Maíz Desgranado, Congelado | 12 lbs | 15 min | Perforada |
| Maíz Entero 6" | 5.5 lbs | 13 min | Perforada |
| Vegetales Mixtos, Congelados | 5 lbs | 7 min | Perforada |
| Arvejas, Congeladas | 5 lbs | 7 min | Perforada |
| **Arroz** | | | |
| Mazudo, 1:1 Agua : Arroz | Cualquiera | 25 min | 2.5" Sólida |
| Arroz Procesado, 2:1 Agua : Arroz | Cualquiera | 35 min | 2.5" Solida |
| **Mariscos** | | | |
| Camarón, Descongelado | 16-20 ct | 10 min | Perforada |
| Cola de Langosta, Fresca | | 11 min | Perforada |
| Langosta Viva, 2 lbs | | 9-10 min | Perforada |
| Cangrejo, Congelado | | 7 min | Perforada |
| **Carnes** | | | |
| Hamburguesas Congeladas | 3 lbs | 20 min | Perforada |
| Salchichas, Res, 8 por lb (240 ct) | 30 lbs | 20 min | Perforada |
| Salchichas, Res, 4 por lb (200 ct) | 50 lbs | 30 min | Perforada |
| **Papas** | | | |
| Papas, Entera 8oz (100 ct) | 10 lbs | 45 min | Perforada |
| Papas, en cuartos | 8 lbs | 16 min | Perforada |

**Para reducir los tiempos de cocción en el Intek, use uno o más de los siguientes métodos.**

## Consejos Generales

Mantenga la temperatura (HOLD) a 200˚F para acelerar la recuperación del equipo.

NO PONGA TAPAS O CUBIERTAS SOBRE LOS PRODUCTOS. Esto dobla o en algunos casos triplica los tiempos de cocción. Los únicos productos que usted debe tapar son las sopas, las salsas y los alimentos que usted desee crocantes.

USE BANDEJAS PERFORADAS CUANDO LE SEA POSIBLE. Para evitar goteos y recolectar lo que pueda chorrear, ubique una bandeja sólida abajo, en el estante siguiente.

Si usted debe usar una bandeja sólida, agregue un pocillo de agua en la bandeja, por cada libra de producto que vaya a cocinar; esto reduce los tiempos de cocción, y permite que los alimentos se cocinen de una manera más uniforme.

Si usa bandejas sólidas más profundas usted incrementará los tiempos de cocción de un 10% a un 40%. Su tiempo de cocción será mejor, entre más delgada sea la bandeja que use. Ejemplo: cocinar 10 libras de maíz desgranado congelado va a tomar menos tiempo si usa bandejas de 2.5" y más tiempo si usa bandejas de 4".

## High Volume/A la Carte

Si esta cocinando grandes volúmenes de tiempo o si su personal debe abrir y cerrar constantemente la puerta del steamer, ajuste el reloj (Timer) en la posición UNTIMED COOK. Esto acortará los tiempos de recuperación entre las diferentes tandas.

**Vegetales Congelados:** En bandejas perforadas, un minuto por libra y un minuto por bandeja. Ejemplo: 15lbs de maíz en 3 bandejas perforadas se cocinarán aproximadamente en 18 minutos.
**Pasta Seca:** Precaliente agua en bandejas sólidas de 4", agregue la pasta. Cocine el tiempo similar al que usa en su estufa. No es necesario revolver.
**Arroz:** No tapar o cubrir. Preparar arroz institucional toma 35 minutos aproxima-damente, otras clases de arroz toman 25 minutos. Use 1.8 partes de agua por 1 parte de arroz. Ejemplo: Para 5 tazas de arroz usted necesita 9 tazas de agua. El steamer excelente para cocinar arroz.
**Carnes Precocidas para Desayunos:** Salchichas y tocineta precocidas pueden ser recalentadas en el steamer dejando que los productos alcancen una temperatura interna de 165˚F(20 -30 minutos). Luego ajuste la temperatura HOLD a 160˚F para mantener los alimentos calientes mientras los sirve.
**Huevos Revueltos:** Envuelva el fondo de una bandeja de 4" con plástico de cocina y agregue los huevos. Cocínelos por 25 minutos sin revolver; luego invierta y vacíe el contenido de esta bandeja dentro de otra bandeja de 4". Ajuste la temperatura HOLD y mantenga a 160˚F hasta el momento de servir. La cubierta de plástico no deja que los huevos se peguen de la bandeja, ahorrando tiempo de limpieza.
**Pancakes Congelados:** Ubíquelos en una bandeja perforada y cocínelos de 6 a 10 minutos hasta que la temperatura interna alcance 150˚F, luego mantenga (HOLD) a 140˚F.
**Pan de Maíz:** Use leche en vez de agua en su recipiente y cocine por 15 minutos o hasta que inserte un cuchillo y salga limpio; va a estar húmedo pero no mazacotudo. Por favor No cubra la bandeja.

## Garantía de 1 Año Partes & Reparación

**Unified Brands (UB) garantiza que bajo un uso normal, los materiales y la fabricación de su UB estarán libres de defectos por un periodo de un año contado a partir de la fecha en la que el equipo deja la fábrica y le es enviado.**

**Durante el periodo de la garantía, UB de acuerdo a su opción,  acepta reparar o reemplazar, F.O.B fábrica, cualquier parte de la unidad que se pruebe está defectuosa dado su material o su fabricación, bajo prueba de que el equipo no ha sido alterado de ninguna forma,  ha sido instalado de manera apropiada, se le ha prestado mantenimiento y ha sido operado de acuerdo con las instrucciones del Manual del Usuario.**

**Durante el periodo de la garantía, UB acuerda pagar el servicio autorizado de fábrica (En el continente de Estados Unidos y Canadá) que sea una labor razonable para reparar o reemplazar partes defectuosas dado su material o su fabricación.  La agencia de servicio técnico debe se aprobada por adelantado por el departamento de servicio de la fábrica UB para reparar o reemplazar cualquier parte.  Esta garantía incluye el tiempo de viaje el cual no debe exceder dos horas o 50 millas (100 millas ida y regreso),  pero no incluye asistencia después de la instalación, entrenamiento, apretar, soltar o ajustar conexiones eléctricas externas, ajustes menores, mantenimiento o limpieza.  UB no reembolsa el costo de la labor requerida para reparar o reemplazar partes después de los dos años periodo de la garantía.**

**La instalación apropiada del equipo es responsabilidad del  propietario - usuario del equipo o contratista instalador y no esta cubierta bajo esta garantía.  Dado que los productos de UB son fabricados cumpliendo con los estándares de manufactura de Underwriter´s Laboratorios (UL) y el National Sanitation Foundation (NSF), es responsabilidad del propietario del equipo y el instalador cumplir con cualquier código local que sea aplicable y pueda existir.**

**UB no hace ninguna otra garantía distinta a la expresada, incluyendo cualquier garantía por desempeño, comercial o estado físico por ningún propósito particular.  La responsabilidad de UB en cualquier reclamación , incluyendo negligencia, con respeto a los bienes y servicios cubiertos bajo esta, no podrá exceder el precio de los bienes y servicios o partes del mismo, que dio lugar a la reclamación.  En ningún evento UB será responsable por daños incidentales o consecuencias, o daños en la naturaleza de la penalidad.**

**Esta constituye la garantía total, que supersede y excluye otras garantías, ya sean escritas, orales o implícitas.**




**1055 Mendell Davis Drive • Jackson MS 39272**
**888-994-7636 • 601-372-3903 • Fax 888-864-7636**
**unifiedbrands.net**



PART NUMBER 158631 REV A (11/10)